WEDSTRIJDREGLEMENT
2027



DE GOUDEN IJSCREATIE

De Gouden IJscreatie
Wedstrijdreglement 2027

Uitgave Commissie IJsVak-Wedstrijden
Versie oktober 2026

SINDS 1943
VAIJ
AMBACHTELIJKE IJSBEREIDERS

GOUDEN IJSCREATIE
2027

De Gouden IJscreatie

De vakwedstrijd om **'De Gouden IJscreatie 2027'** staat open voor leden en niet-leden van de Vereniging van Ambachtelijke IJsbereiders (hierna: VAIJ) die, binnen of buiten Nederland, professioneel werkzaam zijn binnen de horeca als ambachtelijk ijsbereider. Elk deelnemend bedrijf dient ingeschreven te zijn bij een Kamer van Koophandel of in België bij de Kruispuntbank van Ondernemingen (KBO). Het wedstrijd-ijs moet bereid worden in de ijskeuken van de ingeschreven onderneming, dan wel in de gelieerde ijskeuken. Er kunnen maximaal achtentwintig deelnemers meedoen aan de vakwedstrijd om de Gouden IJscreatie. Indien het aantal aanmeldingen dit maximum overschrijdt worden ze op een wachtlijst geplaatst.

De wedstrijdlocatie

De vakwedstrijd om **'De Gouden IJscreatie'** vindt plaats op **zondag 7 maart 2027**, tijdens **Bakkersvak & IJs-Vak**, in Evenementenhal Gorinchem.

De exacte aanvangstijd en datum van prijsuitreiking worden tijdig bekendgemaakt.



De opdracht

- Maak vier identieke ijscreaties binnen zes minuten. Onder ijscreatie wordt verstaan: een eenpersoons ijsdessert, met een maximaal nettogewicht van 275 gram (exclusief servies en glaswerk etc), waarvan minimaal 130 gram ijs. De ijscreatie wordt gewogen door de praktijkjury. Indien het gewicht van de ijscreatie meer dan 10% afwijkt van het maximaal nettogewicht kunnen 10 punten (wegingsfactor 1.0) worden afgetrokken bij de beoordeling door de praktijkjury.

  Onder 'ijs' wordt verstaan: consumptie-ijs, dat in bevroren toestand wordt genuttigd. Dit kunnen zowel gedraaide als stilstaand gevroren ijssmaken zijn.

- Verwerk minimaal drie ijssmaken in de ijscreatie, het mogen meer ijssmaken zijn. Alle verwerkte ijssmaken zijn door de deelnemer zelf bereid.

- Eén van de drie ijssmaken is yoghurtijs. Dit is het wedstrijd-ijs van 2027. Zie ook de reglementen voor De Gouden IJsspatel 2027.

- De deelnemer is zelf verantwoordelijk dat de overige zelfbereide ijssmaken aanwezig zijn tijdens de wedstrijd.

Samenstellingseisen

- Drie ijssmaken die in de ijscreatie worden verwerkt (waarvan één smaak yoghurtijs moet zijn; invulling van de andere twee of meer smaken staat vrij), dienen onbewerkt te worden aangeleverd in bakken van maximaal 2,5 liter. Granita, schaafijs en voorgevormde parfait hoeven niet in literbakken te worden aangeleverd.

- Het ijs moet bereid worden in de ijskeuken van de ingeschreven onderneming.

- Op voorhand mogen er 'halffabricaten' in de voorbereiding worden meegenomen. Onder een halffabricaat wordt verstaan: 'Een product dat al een of meer bewerkingsslagen heeft ondergaan, maar nog verder bewerkt moet worden.'

  Voorbeelden van halffabricaten zijn: tarteletten, soezen, ijshoorns, macarons, wafels, eclairs, meringue, canneloni etc. In één van de halffabricaten mag vooraf een ijssmaak worden verwerkt. De overige halffabricaten mogen alleen op het podium worden voorzien van een andere grondstof of halffabricaat. De praktijkjury (in de voorbereidingskeuken) ziet hier streng op toe en kan punten in mindering brengen bij het constateren van afwijkingen (wegingsfactor 1.0).

Wedstrijdvoorschriften

- Alle deelnemers zorgen zelf voor alle ingrediënten en overige benodigdheden zoals gereedschap, bestek, coupes en borden voor het maken van de ijscreatie.

- Het meenemen van eigen apparatuur, zoals ovens, vriezers en kookplaten, is toegestaan, mits alles binnen de voorgeschreven ruimte kan worden geplaatst en overige deelnemers niet hindert. De deelnemer dient zelf een verlengkabel mee te nemen, 220 V stroom is aanwezig.

- Minimaal twee weken voor de wedstrijd dient de deelnemer een receptuur en een foto van de ijscreatie te overleggen aan de commissie. De receptuur bevat de te gebruiken ingrediënten en een beschrijving van de opbouw van de ijscreatie. De uiterlijke datum en instructies voor de wijze van inzending en het te gebruiken format worden tijdig bekendgemaakt. Indien de aangeleverde receptuur en/of foto afwijkt van het vereiste format, ontvangt de deelnemer hiervan bericht per e-mail. De deelnemer heeft vanaf het tijdstip dat de e-mail verzonden is 48 uur de tijd om de receptuur en/of foto conform de instructies aan te leveren. De deelnemer blijft onverminderd verantwoordelijk voor het correct én tijdig aanleveren van de receptuur en de foto.

  Indien de receptuur niet op tijd aangeleverd wordt, volgt aftrek van 10 punten (wegingsfactor 5.0) door de praktijkjury. Indien de foto niet op tijd aangeleverd wordt, volgt aftrek van 10 punten (wegingsfactor 5.0) door de blinde jury.

  Indien de op de wedstrijd gepresenteerde ijscreatie afwijkt van de receptuur en foto, kan aftrek van punten (wegingsfactor 0.5) plaatsvinden bij de beoordeling door de praktijkjury of blinde jury.

- De kostprijs van de ijscreatie mag niet meer bedragen dan € 5,74 met een maximale verkoopprijs van € 20,56. De kost- en verkoopprijs dienen te worden opgenomen in de receptuur IJscreatie die vooraf wordt ingediend. Bij de berekening van de kostprijs dient van de grondstoffenkostprijs te worden uitgegaan. Alle gebruikte producten (inclusief de halffabricaten) moeten in de kostprijs opgenomen zijn.

- Bij het meenemen van de ingrediënten, de voorbereidingen in de voorbereidingskeuken, de bereiding en de presentatie van de ijscreatie op de wedstrijdvloer en het achterlaten van de werkplek, dient de deelnemer zich te houden aan de voorschriften zoals genoemd in de Hygiënecode voor de Ambachtelijke IJsbereiding. Het niet in acht nemen van deze reglementen kan leiden tot puntenvermindering (wegingsfactor 1.0) of uitsluiting van deelname.

- Voor deelname aan de wedstrijd geldt dat het consumptie-ijs bij tenminste -15 °C wordt aangeleverd. Consumptie-ijs dat niet aan het vereiste van minimaal -15 °C voldoet mag niet in ontvangst worden genomen, de deelnemer wordt in dat geval uitgesloten van deelname.



- De deelnemers hebben maximaal vijftien minuten de tijd in de voorbereidingskeuken achter de schermen en volgen hierbij de instructies van de wedstrijdleiding op. Tijdens de vijftien minuten voorbereiding mag alleen de deelnemer aanwezig zijn in de voorbereidingskeuken. Daarna krijgt de deelnemer maximaal vijf minuten de tijd om zijn werkplek op het podium in te richten. De tafel op de werkplek heeft een afmeting van 80 cm x 180 cm en is voorzien van 2 x 220 V stroom. Alle benodigde attributen en apparatuur voor het bereiden van de ijscreatie dienen binnen de hiervoor aangegeven tijd te worden opgesteld binnen de eigen werkruimte. Alleen voor het opstellen van de apparatuur mag de hulp van een commissielid van de IJsVak-wedstrijden worden ingeroepen. De deelnemer blijft echter verantwoordelijk voor de juiste werkwijze binnen de tijd. Niets mag op de grond van de werkruimte worden geplaatst. Een situatieschets van het wedstrijdpodium wordt u toegestuurd na bevestiging van aanmelding.

- Het yoghurtijs moet tijdens de wedstrijd geschept worden. Alle te gebruiken producten moeten tijdens de voorbereiding getoond worden aan de praktijkjury. Bij het gebruik van producten die niet zijn getoond of niet staan vermeld op de receptuur, kunnen 10 punten worden afgetrokken bij de beoordeling door de praktijkjury. Indien de getoonde ijscreatie ten aanzien van de foto van de ijscreatie kleine afwijkingen vertoont kunnen 5 punten en bij grote afwijkingen 10 punten door de blinde jury worden afgetrokken.

- Met uitzondering van het yoghurtijs mogen spuitzakken in de voorbereidingskeuken worden gevuld met producten.

- Alle werkzaamheden rondom het opbouwen en afwerken van de ijscreatie worden op de werkplek en in het zicht van de zichtjury uitgevoerd. De deelnemer krijgt maximaal zes minuten de tijd op de werkplek op het podium om de vier ijscreaties onder het toeziend oog van de zichtjury volgens hiervoor genoemde samenstellingseisen te maken. Direct na het afronden van de zes minuten van de wedstrijd kan de deelnemer tijdens een kort interview de ijscreatie aan de zichtjury mondeling presenteren.

- Na de zes wedstrijdminuten mogen er geen handelingen meer worden uitgevoerd aan de ijscreatie en geen extra handelingen meer plaatsvinden aan de tafel van de zichtjury.

- Tijdens de wedstrijd is het gebruik van een telefoon, foto-, video- of audioapparatuur niet toegestaan in de voorbereidingskeuken en op het podium. De telefoon mag ook niet door de deelnemer worden gebruikt om de tijd te monitoren.

- Het is niemand toegestaan vóór, tijdens of na de IJsVak-wedstrijden voor de Gouden IJscreatie de ijscreatie zelf of onderdelen daarvan aan het publiek uit te delen.

- Er mogen geen verwijzingen in de naam, uitvoering of presentatie van de ijscreatie worden verwerkt, die gelinkt kunnen worden aan de deelnemende onderneming of de persoon.

- Van de winnaar van De Gouden IJscreatie wordt verwacht dat deze de winnende ijscreatie van maart tot oktober 2027 op de ijskaart heeft staan en kan aanbieden, identiek in uitvoering en verkoopprijs.

Inschrijven

- Inschrijven is alleen mogelijk via de website van de VAIJ.
- Inschrijven is mogelijk tot en met zondag 14 februari 2027.
- Inschrijfgeld wordt na inschrijving niet gerestitueerd, tenzij niet wordt voldaan aan de vereisten van deelname en de aanmelding door de VAIJ wordt afgewezen.
- Er is maximaal één inschrijving per onderneming mogelijk. Datzelfde geldt ook voor ondernemingen met nevenvestigingen of franchiseondernemingen. In dat geval mag slechts één nevenvestiging of franchiseonderneming zich inschrijven.

  Indien er namens een onderneming een wisseling van deelnemer plaatsvindt, ongeacht de reden, dient dit minimaal vierentwintig uur voorafgaand aan de wedstrijden schriftelijk gemeld te worden. Aan de wijziging van de deelnemer worden administratiekosten in rekening gebracht van € 50,00 exclusief btw per wijziging.
- Voor deelname aan De Gouden IJscreatie 2027 betalen leden van de VAIJ inschrijfgeld à € 275,00 exclusief btw.

Niet-VAIJ-leden hebben twee opties:

- **Lid worden van de VAIJ** (indien wordt voldaan aan de verenigingsvoorwaarden voor het lidmaatschap, zie website VAIJ: lidmaatschap): Deelnemers betalen dan de contributie voor het lidmaatschap à € 365,00 excl. btw + het inschrijfgeld à € 275,00 excl. btw. Deelnemers die ook deelnemen aan De Gouden IJsspatel kunnen dan eveneens meedingen naar de nominatie ‘IJssalon van het jaar’.
- **Geen lid (kunnen) worden**: deelnemers betalen dan € 400,00 exclusief btw voor De Gouden IJscreatie. Deelnemers kunnen niet meedingen naar de nominatie ‘IJssalon van het jaar’.

WORD OOK LID

Word ook lid van de VAIJ

Als lid van de VAIJ kun je naast ondersteuning en inspiratie profiteren van veel voordelen zoals onze exclusieve deal met de Rabobank, toegang tot events, de Vereniging Ondernemers Club (VOC), een gratis VAIJ-gevelbord, de VAIJ-app (Oneteam), en diverse kortingen!

Ga naar **www.vaij.eu/lidmaatschap** en profiteer van de voordelen!

- De inschrijving is voltooid wanneer het totale verschuldigde bedrag via iDeal is voldaan, de betaling is verwerkt, en de VAIJ schriftelijk heeft bevestigd dat aan de voorwaarden voor deelname is voldaan.

- Deelname aan de verkiezing IJssalon van het Jaar is kosteloos. De punten behaald door de deelnemers (die lid zijn van de VAIJ) worden meegenomen in het totaal aantal punten van De Gouden IJsspatel en de Gouden IJscreatie. Vervolgens kunnen de deelnemers met de vijf hoogste scores genomineerd worden voor de titel IJssalon van het Jaar 2027. Aan deze verkiezing kunnen uitsluitend in Nederland gevestigde ondernemingen deelnemen.

- Na inschrijving ontvangen de betreffende deelnemers een schriftelijke bevestiging, met informatie over de wedstrijddag.

- Het aantal deelnemers is gelimiteerd tot een maximum van achtentwintig, de inschrijvingen worden verwerkt op volgorde van binnenkomst. Als het aantal van achtentwintig is bereikt, worden de overige kandidaten op een wachtlijst geplaatst, er zijn tien plaatsen op de wachtlijst. Als dat aantal bereikt is, sluit de mogelijkheid tot inschrijven. Alle deelnemers en kandidaten op de wachtlijst krijgen een wedstrijdnummer. Zodra een deelnemer afvalt, wordt uitgesloten van deelname, of zich vrijwillig terugtrekt, komt de eerstvolgende op de wachtlijst in aanmerking voor deelname.



Jury

Zichtjury

De ijscreatie en de algehele presentatie wordt beoordeeld door een onafhankelijke zichtjury. Deze bestaat uit een samenstelling van vakspecialisten uit de foodsector en/of professionals uit de ijsbranche, die nauwkeurig geselecteerd worden door de wedstrijdcommissie van de VAIJ. De juryleden zijn vrij van allergieën en/of intoleranties.

Blinde jury

Daarnaast beoordeelt een onafhankelijke blinde jury de ijscreaties in een afgesloten ruimte. Deze jury bestaat eveneens uit professionals uit de ijsbranche. Bij de beoordeling wordt eveneens rekening gehouden met de ingezonden recepturen. De recepturen zijn voorzien van een digitale foto en een beschrijving van de opbouw van de ijscreatie.

Kinderjury

De kinderjury heeft een geheel eigen beoordelingssysteem en de puntentelling van de kinderjury telt niet mee in de beoordeling voor De Gouden IJscreatie.



Beoordeling

Algemeen

Alle juryleden beoordelen elk criterium met een cijfer van 1 tot en met 10. Bepaalde criteria wegen zwaarder mee in het eindresultaat. Zo geldt voor het criterium ‘smaak’ een wegingsfactor van 2,0 en voor ‘smaakcombinatie’ een wegingsfactor van 1,0. Een cijfer 8 voor smaak levert dan 16 punten op, en een 8 voor smaakcombinatie levert 8 punten op.

Jury

Drie verschillende vakjury’s beoordelen de ijscreaties:

Zichtjury

Neemt plaats in het zicht van de deelnemer en ziet hoe de creatie wordt bereid.

Beoordelingscriteria:	**Wegingsfactor:**
Uiterlijk van de ijscreatie	1,5
Smaak / geur	2,0
Textuur / structuur	1,5
Smaakcombinaties	1,0
Originaliteit	1,0
Gebruikte technieken	1,0
Vakmanschap / algehele presentatie	1,0

Blinde jury

Neemt plaats in een geluidsdichte ruimte en ziet niet hoe de ijscreatie bereid wordt.

Beoordelingscriteria:	**Wegingsfactor:**
Uiterlijk van de ijscreatie	1,5
IJscreatie conform foto	0,5
Foto aangeleverd conform instructies	5,0
Smaak / geur	2,0
Textuur / structuur	1,5
Smaakcombinaties	1,0
Originaliteit	1,0
Gebruikte technieken	1,0

Praktijkjury

Loopt tijdens de voorbereiding rond in de voorbereidingskeuken en tijdens de bereiding van de ijscreatie op de wedstrijdvloer.

Beoordelingscriteria:	**Wegingsfactor:**
Receptuur aangeleverd conform instructies	5,0
Beoordeling receptuur op juist- en volledigheid	0,5
Hygiëne	1,0
Voorbereidingshandelingen	1,0
Beoordeling gewicht van de ijscreatie	1,0

Kinderjury

Beoordeelt op de volgende criteria:

- Werkwijze
- Uiterlijk van de ijscreatie
- Algehele presentatie
- Smaak

De eerste twee ijscreaties worden door de zichtjury beoordeeld, en de derde ijscreatie wordt gepresenteerd aan de blinde jury. De vierde ijscreatie is bestemd voor de foto en de kinderjury. Mocht een onderdeel van de ijscreatie alcohol bevatten, meld dit bij de wedstrijdleider, deze ijscreaties worden niet aan de kinderjury gepresenteerd.

Deelnemers mogen voorafgaande aan de wedstrijd geen uitingen doen, of afbeeldingen openbaar maken via social media, die direct, qua vorm en presentatie, in verband kunnen worden gebracht met de deelnemende ijscreatie. Het delen van de te gebruiken technieken of het delen van informatie over de voorbereidingen die niet direct gelinkt kunnen worden aan de uiteindelijke uiterlijke vorm van de ijscreatie vallen hier niet onder.

De deelname aan de wedstrijd kan verder worden uitgesloten indien deelnemers tijdens de wedstrijd niet de aanwijzingen van de juryvoorzitter of de wedstrijdleider opvolgen, zich onbetamelijk gedragen tegenover andere deelnemers of de wedstrijdorganisatie, dan wel de hygiëne zoals genoemd in de Hygiënecode voor de Ambachtelijke IJsbereiding en de HACCP richtlijnen niet in acht nemen.

IJssalon van het Jaar

Aan deze verkiezing kunnen uitsluitend in Nederland gevestigde bedrijven deelnemen die tevens lid zijn van de VAIJ. Deelname aan deze verkiezing is kosteloos.

Voor nominatie voor de titel IJssalon van het Jaar moeten deelnemers deelnemen aan zowel de Gouden IJsspatel als de Gouden IJscreatie. De nominaties worden bepaald op basis van de som van de behaalde punten voor de Gouden IJscreatie en de finale van de Gouden IJsspatel. De vijf deelnemers met het hoogste totaal aantal punten worden genomineerd voor de titel IJssalon van het Jaar.

Indien deze optelsom minder dan vijf genomineerden oplevert, worden voor het ontbrekende aantal deelnemers ook de punten uit de voorronde van de Gouden IJsspatel meegeteld. Indien bij de beoordeling van de winnaar van de 'IJssalon van het jaar' de twee hoogst scorende genomineerden exact hetzelfde aantal punten behalen, wint de genomineerde die aanvankelijk op de hoogste positie op de ranglijst van genomineerden stond.

De winnaar van de verkiezing mag de titel 'IJssalon van het Jaar 2027' voeren. De titel IJssalon van het Jaar mag gevoerd worden tot de volgende IJssalon van het Jaar bekend wordt gemaakt. Daarna mag deze titel niet meer zichtbaar voor het publiek gevoerd worden, tenzij het jaartal achter de titel staat vermeld. Bijvoorbeeld: 'IJssalon van het Jaar 2027'.

Indien een onderneming nevenvestigingen heeft of deel uitmaakt van een franchiseketen, dingt uitsluitend de vestiging mee die de deelnemer op het inschrijfformulier heeft aangemeld. Dit geldt voor de wedstrijden van de Gouden IJsspatel en de Gouden IJscreatie in de strijd om de titel 'IJssalon van het Jaar'. De deelnemer dient werkzaam te zijn, dan wel werkzaamheden te verrichten in deze vestiging.

De titel IJssalon van het Jaar mag alleen worden gevoerd door deze vestiging.



Van de winnaar van 'IJssalon van het jaar' wordt verwacht dat het wedstrijd-ijs en de ijscreatie van maart tot oktober 2027 op de ijskaart staan. Indien tijdens het jurybezoek bij de beoordeling van 'IJssalon van het jaar' het wedstrijd-ijs en/of ijscreatie niet aanwezig is, worden punten afgetrokken. Na de beoordeling van de vijf genomineerde ijssalons wordt de IJssalon van het Jaar bekendgemaakt. IJssalons die een tweede of een lagere plaats hebben gekregen bij de beoordeling, mogen dit naar buiten bekend maken, maar mogen niet de titel IJssalon van het Jaar zichtbaar voor het publiek voeren.

De winnaar van 'IJssalon van het Jaar' neemt in het eerste daaropvolgende jaar plaats in de jury tijdens de IJsVak-wedstrijden voor het onderdeel De Gouden IJscreatie. Tevens neemt de winnaar plaats in de beoordelingscommissie voor de genomineerde ijssalons en reikt een prijs uit aan een van de genomineerde ijssalons. In het tweede daaropvolgende jaar, mag de winnaar deelnemen aan een van de wedstrijdonderdelen De Gouden IJsspatel dan wel De Gouden IJscreatie. Het derde daaropvolgende jaar mag de winnaar weer deelnemen aan beide onderdelen van de IJsVak-wedstrijden.

Indien bij inschrijving is gekozen voor deelname aan 'IJssalon van het Jaar', betalen de vijf genomineerden een bijdrage van € 300,- exclusief btw per genomineerde. Deze bijdrage wordt achteraf in rekening gebracht.

Beste Nieuwkomer / Aanstormend talent

Aanstormend talent: Deze titel is voor individuele deelnemers die voor het eerst meedoen. De kwalificatie is gebaseerd op het hoogst behaalde aantal punten in de wedstrijd om 'De Gouden IJscreatie'.

Beste Nieuwkomer: Deze titel is voor de deelnemers die voor het eerst meedoen én werkzaam zijn bij een onderneming die voor het eerst deelneemt. De kwalificatie is gebaseerd op het hoogst behaalde aantal punten in de wedstrijd om 'De Gouden IJscreatie'.

Een deelnemer die voor het eerst meedoet kan in aanmerking komen voor één van bovenstaande titels.

Voor alle onderdelen geldt:

De uitslag van de jury is bindend, er is geen mogelijkheid voor bezwaar of beroep. In twijfelgevallen is het oordeel van de wedstrijdjury-voorzitter doorslaggevend.

Tot ziens bij Bakkersvak & IJs-Vak 2027!

Commissie IJsVak-Wedstrijden
Vereniging Ambachtelijke IJsbereiders

SINDS 1943
VAIJ
AMBACHTELIJKE IJSBEREIDERS

IJSVAK-WEDSTRIJDEN
2027